

NIEUWE ZAAK



Liesje Van Wolvelaer en Sander De Laet in hun restaurant. © FOTO'S LEEN VAN DE SANDE

Begin deze zomer gaan Liesje Van Wolvelaer (30) en Sander De Laet (32) trouwen, maar samen maken ze nu al het mooie weer bij Brista. In hun verborgen parel in het centrum van Mechelen komen gasten letterlijk bij hen thuis op restaurant. Dat kan je privé afhuren, maar eens per maand kan je er tijdens het weekend ook terecht voor een gastronomisch menu.

“Mensen waarderen onze warmte en gastvrijheid”

SVEN VAN HAEZENDONCK
MECHELEN

Het verhaal van Sander, afkomstig uit Hombeek (Mechelen), en de West-Vlaamse Liesje leest als een echte love story. “We stonden naast elkaar in de grootkeuken van Spermalie in Brugge, waar wij hotelschool volgden. Zij was met steaks bezig, ik met de patatjes. Ik voelde dat zij de vrouw van mijn leven was. Op de laatste dag van het middelbaar heb ik het durven aanvragen”, zegt Sander. Intussen zijn ze twaalf jaar samen en hebben ze trouwplannen. “Toen we tien jaar samen waren, heb ik om

“Ik ga binnenkort volledig zelfstandig. Er komen veel dingen op ons pad waar wij nee op moeten zeggen, omdat de combinatie te druk is”

LIESJE VAN WOLVELAER
BRISTA

haar hand gevraagd in het Hof van Cleve.”

Een huis hebben ze al, in de Ravenbergstraat, een zijstraat van de Onze-Lieve-Vrouwestraat. “We hebben het gekocht in coronatijd, toen de vastgoedmarkt verhit was. Er waren veel kandidaten, ook al was het pand erg verloederd. We zijn blij dat we

het gehaald hebben”, vertelt Sander.

Niet stijf en strak

Het pand, oorspronkelijk drie woonwoningen, werd praktisch helemaal gerenoveerd. Op de benedenverdieping bevindt zich het stijlvol ingerichte, maar tegelijkertijd intieme restaurant van Brista met

een open keuken. “Mensen komen bij ons echt thuis op restaurant. We zijn allebei warme mensen en we delen dat graag met anderen”, zegt Liesje, die haar roots heeft in Wingene. “Mensen waarderen onze warmte en gastvrijheid. Het gevoel dat ze thuis komen, dat het niet stijf en strak is en dat er wordt geluisterd naar

hun wensen.”

Er bestaan veel cateraars die voor grote groepen werken, maar voor kleinere is het vaker zoeken. “Wij doen ook grote feesten, waarvoor we samenwerken met flexi's en studenten, maar in ons restaurant werken we kleinschalig. Voor groepen van acht tot maximaal twintig personen”.



Bij Brista is de sfeer intiem, stijlvol en persoonlijk.



Het restaurant bevindt zich op de benedenverdieping van hun huis.

Het verhaal van Sander, afkomstig uit Hombeek (Mechelen), en de West-Vlaamse Liesje leest als een echte love story. “We stonden naast elkaar in de grootkeuken van Spermalie in Brugge, waar wij hotelschool volgden. Zij was met steaks bezig, ik met de patatjes. Ik voelde dat zij de vrouw van mijn leven was. Op de laatste dag van het middelbaar heb ik het durven aanvragen”, zegt Sander. Intussen zijn ze twaalf jaar samen en hebben ze trouwplannen. “Toen we tien jaar samen waren, heb ik om haar hand gevraagd in het Hof van Cleve.” Een huis hebben ze al, in de Ravenbergstraat, een zijstraat van de Onze-Lieve-Vrouwestraat. “We hebben het gekocht in coronatijd, toen de vastgoedmarkt verhit was. Er waren veel kandidaten, ook al was het pand erg verloederd. We zijn blij dat we het gehaald hebben”, vertelt Sander.



“Zij was met steaks bezig, ik met de patatjes. Ik voelde dat zij de vrouw van mijn leven was. Op de laatste dag van het middelbaar heb ik het durven aanvragen”

Sander De Laet
Chef-kok Brisa

Niet stijf en strak

Het pand, oorspronkelijk drie woningen, werd praktisch helemaal gerenoveerd. Op de benedenverdieping bevindt zich het stijlvol ingerichte, maar tegelijk intieme restaurant van Brisa met een open keuken. “Mensen komen bij ons echt thuis op restaurant. We zijn allebei warme mensen en we delen dat graag met anderen”, zegt Liesje, die haar roots heeft in Wingene. “Mensen waarderen onze warmte en gastvrijheid. Het gevoel dat ze thuiskomen, dat het niet stijf en strak is en dat er wordt geluisterd naar hun wensen.”



Liesje Van Wolvelaer en Sander De Laet in hun restaurant. © Leen Van de Sande

Er bestaan veel cateraars die voor grote groepen werken, maar voor kleinere is het vaker zoeken. "Wij doen ook grote feesten, waarvoor we samenwerken met flexi's en studenten, maar in ons restaurant werken we kleinschalig. Voor groepen van acht tot maximaal twintig personen", vertelt Liesje. Een huiskamerrestaurant zou je denken, maar zo noemt Sander het liever niet. "Ik noem het zelf een privérestaurant. Je kan het afhuren en wij regelen alles op maat. Een keer per maand kan je hier terecht voor een gastronomisch menu. Het volgende weekend is dat van 1, 2 en 3 mei. Voor 135 euro serveren we een zescgangenmenu, inclusief water en koffie."

De basis in zijn keuken is de Franse gastronomie met hier en daar Aziatische invloeden. In zijn keuken houdt Sander ook rekening met allergieën. “Die komen steeds vaker voor en ik wil niet dat mensen zich zorgen maken dat ze iets verkeerd eten. Ik probeer altijd die extra *mile* te gaan”, zegt hij. De flair in hun zaak noemen ze eerder Spaans. “Brisa is het Spaanse woord voor frisse wind. In onze zaak laten we die zuiderse mentaliteit ook terugkomen, het genieten van het leven”, vertelt Liesje. Koken doet Sander vol overtuiging in een open keuken, omdat hij het zelf ook leuk vindt om een chef bezig te zien als hij op restaurant gaat. En het aanbod mag al eens laagdrempeliger. “Vorig maand hebben we nog iets met hamburgers gedaan, maar wel met een culinaire toets”, zegt hij. Dit voorjaar komt er een terras bij in de tuin.

Bommetje

Brisa is ontstaan uit Liesje en Sander, het cateringbedrijf dat ze zo’n vijf jaar geleden hebben opgericht. Sander werkte als manager bij hamburgerketen Ellis. “Corona was daar, iedereen bleef thuis en wij dachten oké, we moeten iets doen. Toen zijn we gestart met vijfgangendiners aan huis te leveren, met de focus op beleving. Mensen konden bijvoorbeeld zelf nog hun gerechten dressereren”, legt Sander uit. Hun projectje kende een rustige aanloop, maar naar het einde toe was het een bommetje. “Mensen waren echt op zoek naar takeaway om daar thuis een momentje van te maken en het zelf nog klaar te maken”, zegt Liesje.



Bij Brisa is de sfeer intiem, stijlvol en persoonlijk. © Leen Van de Sande

Hun uitvalsbasis was eerst nog een appartement in de Augustijnenstraat met een klein keukentje. “Niet echt professioneel. Elke week kochten we tweedehands kookgerei bij. Zo konden we uiteindelijk onze keuken uitbouwen in een garage in Hombeek. Dat was natuurlijk donker en soms koud, maar zonder deze stap hadden we ons nooit een professionele keuken kunnen veroorloven. In die periode hebben we ook superveel mensen leren kennen, want we moesten leveren in alle straten van Mechelen en omstreken”, vertellen ze.

Tonnen ervaring

Dat koken bleven ze doen in bijberoep. Terwijl Sander zijn passie combineerde met jobs bij ketens zoals Hawaiian Poké Bowl en Umamido, werkte Liesje eerst bij sterrenrestaurant Tinèlle. “Daarna maakte ik de switch naar het sterrenrestaurant Sensum in Gent. Toen uitbaters Maurice de Jaeger en Deborah Hellburg in het Spaanse Girona een hotel hadden, heb ik bij hen nog stage gelopen in de keuken. Bij Sensum ben ik hun eventmanager geworden”, vertelt ze.



“Ik ga binnenkort volledig zelfstandig. Er komen veel dingen op ons pad waar wij nee op moeten zeggen, omdat de combinatie te druk is”

Liesje Van Wolvelaer
Brisa

De twee dertigers hebben dus al tonnen ervaring in de horeca. “Ik heb ook nog gewerkt als souschef in The Lake in Keerbergen”, zegt Sander, die momenteel food & beverage manager is bij de nieuwe koffie- en lunchbar Madmum op de IJzerenleen. Liesje neemt binnenkort na vijf jaar afscheid van Sensum om zich volledig te smijten op Brisa. “Ik ga volledig zelfstandig. We hebben superveel aanvragen. Er komen veel dingen op ons pad waar wij nee op moeten zeggen, omdat de combinatie te druk is”, vertelt Liesje. “Je voelt dat er steeds meer vraag is naar dat intieme en het ontzorgen, wat wij op maat aanbieden. Mensen kunnen bij ons zelf kiezen wat er op het menu komt”, zegt Sander.

Brisa in de Ravenbergstraat 25 in Mechelen kan je afhuren. Een keertje in de maand gooien Sander en Liesje de deuren van hun restaurant voor het publiek open. Je moet wel vooraf reserveren.

www.brisamechelen.be



Het restaurant bevindt zich op de benedenverdieping van hun huis. © Leen Van de Sande